

Granatapfel



Ein richtiger Apfel ist er eigentlich nicht, aber auf den ersten Blick sieht er wie einer aus. Rund und glänzend, ähnlich in der Größe und der Farbe von Gelb bis Dunkelrot. Dabei handelt es sich beim Granatapfel aufgrund seines Innenlebens um eine Beere!

Diese ist für zwei ganz unterschiedliche Dinge zur Namenspatin geworden: die »Granate«, ein mit Sprengstoff gefülltes Geschoss, und den tiefroten Schmuckstein »Granat«. Dabei kommt »granum« aus dem Lateinischen und bedeutet eigentlich Korn oder Kern. Denn die Frucht, die an kleinen Bäumen oder Sträuchern wächst, steckt tatsächlich voller mit rotem Fruchtfleisch ummantelter Kerne. Bis zu 1000 Stück kannst du unter der ledrigen Schale eines Granatapfels herauspulen. Am besten macht man dies unter Wasser – entweder mit Taucherausrüstung oder etwas einfacher in einer großen Schüssel. Andernfalls ist schnell alles mit roten Flecken bekleckst und die gehen ganz schwer wieder raus!

Die Gerbsäuren der Granatapfelpflanzen werden nicht umsonst zum Färben von Teppichen benutzt. Von Gelb über Schwarz bis zu tiefem Tintenblau lassen sich die herrlichsten Farben daraus herstellen. Wobei in der Schweiz die meisten Granatäpfel für die Produktion von Kosmetik verbraucht werden. Ihre Inhaltsstoffe sollen die Haut besonders jung aussehen lassen.

Ob daher auch die griechische Sage vom Granatapfel stammt, der zum Zankapfel wurde? Bei einer Feier der Götter war Eris, die Göttin der Zwietracht, nicht eingeladen. Vor lauter Ärger pfefferte sie einen Granatapfel mit der Aufschrift »Für die Schönste« unter die Gäste. Die drei Göttinnen Hera, Athene und Aphrodite gerieten sofort in Streit und wollten von Göttervater Zeus wissen, wem die Frucht zustünde. Der schob das Problem geschickt an einen Menschen namens Paris weiter. Die drei eitlen Damen versuchten die Entscheidung des jungen Manns zu beeinflussen, indem sie ihm im Gegenzug Macht, Weisheit oder die Liebe der schönsten Frau der Welt anboten. Paris entschied sich für letztere und überreichte der Göttin Aphrodite den Granatapfel. Bevor er aber mit seiner schönen Helena mit einem Glas Grenadine, das ist Granatapfelsirup, auf ihre Liebe anstoßen konnte, musste er sie erst einmal entführen. So entbrannte der Trojanische Krieg, ausgelöst durch einen Apfel, der eine Beere ist und wie eine Granate aussieht!

Herkunft:

Asien, Orient – inzwischen auch Mittelmeerraum, Karibik und Südamerika

Andere Namen:

Liebesapfel, Punischer Apfel







Weintraube

Ein Fuchs erschnupperte saftige Weintrauben an einem Rebstock. Aber so hoch er auch hopste, er kam einfach nicht ran. Da sagte er: »Die Trauben schmecken bestimmt so sauer, dass ich sie gar nicht fressen will!«, trollte sich und war zufrieden. Diese Fabel vom griechischen Dichter Äsop ist so kurz wie berühmt. Denn es steckt viel Wahrheit darin! Manche Menschen reden sich das, was sie nicht haben können, schlecht. Dann müssen sie sich nämlich nicht darüber ärgern, wenn sie es nicht bekommen. Man nennt dies in der Psychologie sogar den »Saure-Trauben-Effekt«.

Vielleicht war es aber auch ganz gut, dass der Strauch mit seinen lianenlangen Trieben zu hochgewachsen war und der Fuchs nicht an die leckeren Früchte kam. Zumindest für manche Hunde können Trauben, auch zu Rosinen getrocknet, höchst giftig sein. Woran das liegt und warum andere Hunde problemlos kiloweise Trauben verspeisen können, hat man noch nicht herausgefunden.

Etwas verwirrend ist übrigens auch die Bezeichnung »Traube«. Denn eigentlich sind Trauben Beeren, die an einer Rispe hängen. Rispen sind vielfach verzweigte Blütenstände. Wohingegen als Trauben nur Blüten und die daraus entstehenden Früchte bezeichnet werden, die direkt an einem Hauptstrang wachsen, wie bei den Johannisbeeren – die im Schwäbischen auch Träubles genannt werden. Weintrauben gibt es in Weiß und in Rot. Schon wieder eine Wortschlampe, denn bei den Weißen sind die Früchte gelb bis grün und bei den Roten violett bis dunkelblau. Aber das ist nun eine echte Korinthenkackerei, also rosinenkleinliche Besserwisserei!

Wichtig ist, dass gut verständlich unterschieden wird zwischen den Tafeltrauben, die wir meist roh essen, und den Keltertrauben, die zu Wein oder Saft verarbeitet werden. Das machen die Menschen schon seit über 8000 Jahren. Und so gehören die Weinreben, von denen es inzwischen 16 Tausend verschiedene Sorten gibt, zu den allerältesten Kulturpflanzen der Welt.

Bei solcher Auswahl geraten nicht nur Weinfreunde in Schwärmen, sondern auch Nachtfalter mit dem schönen Namen Großer Weinschwärmer. Ein Glück, dass deren Raupen lieber die Blätter fressen und uns die leckeren Früchte übrig lassen!

Herkunft:

Trauben werden weltweit angebaut!

Andere Namen:

Weinbeere. In getrockneter Form heißen sie Rosinen, Sultaninen, Korinthen oder Zibeben.



Zitrusfrüchte



Zitrusfrüchte gibt es zahlreich. Gemeinsam ist ihnen, dass sie an immergrünen Bäumen wachsen. Diese können gleichzeitig duftend blühen und reife Früchte tragen. Unter einer mehr oder weniger dicken Schale verstecken die Früchte um die zehn »Saftschläuche« mit mehr oder weniger vielen Kernen und sehr viel Vitamin C. Aber dann fangen die Unterschiede auch schon an!

Die Mandarine ist wohl die Älteste in der säuerlichen Runde. Im alten China wurde sie so hoch geschätzt, dass man sie nach dem leuchtend gelborangen Mantel des Mandarins benannt hat. Ein Mandarin war ein hochrangiger Beamter. Um Mandarinen nackt in die Dose zu bringen, werden sie nicht geschält, sondern in verdünnte Salzsäure gelegt. Die ätzt die Schale einfach weg.

Außerdem gibt es schon sehr lange die Zitronatzitrone. Sie hat eine extradicke Schale, aus der Zitronat für Gebäck gemacht wird. Beim jüdischen Laubhüttenfest symbolisiert eine makellose Zitronatzitrone den Paradiesapfel. Die Sorte Buddhas Hand sieht tatsächlich wie eine Hand mit Fingern aus und wird in China als Glücksbringer an Neujahr verschenkt.

Ab jetzt geht es kreuz und quer und direkt in die Obsttheken der Supermärkte!

Aus Mandarine und Zitronatzitrone wurden Orangen gezüchtet. Zuerst die recht streng schmeckenden Bitterorangen, auch Pomeranzen, später dann die süßen Varianten. Die besten Reinigungsmittel kann man aus Orangenöl herstellen, das selbst die Reste des klebrigsten Aufklebers ablöst.

Bitterorangen und Zitronatzitronen sind die Eltern unserer heutigen Zitronen. Naja fast. Denn zitronengelb sind sie manchmal nur, weil sie nach der Ernte mit einem Gas besprüht werden. Von Natur aus sind auch reife Zitronen grün wie Limetten, außer wenn sie kalte Nächte am Baum verbracht haben.

Grapefruits heißen wörtlich übersetzt »Traubenfrüchte«, weil die Bäume weinrebenartige Ranken bilden. Sie werden aus Orangen und Pampelmusen zurückgezüchtet!

Herkunft:

von Asien nach Südamerika und im Mittelmeerraum, vor allem Spanien, Sizilien und Süditalien

Andere Namen:

Zitrone – Limone (genau, daher kommt die Limonade!), Orange – Apfelsine;

Grapefruit – Pampelmuse (was nicht ganz korrekt ist)



Apfel, Birne und Quitte

Der Apfel ist die Frucht, an die besonders viele Menschen zuerst denken, wenn der Begriff »Obst« fällt. Vielleicht wurde deswegen Eva unterstellt, dass sie auf einen Tipp der Schlange hin einen Apfel vom Baum der Erkenntnis gepflückt und Adam zum Probieren gegeben hätte. Wörtlich wird der Apfel in der Bibel nämlich gar nicht genannt.

Wie seine Geschwister Birne und Quitte gehört er zu den Scheinfrüchten, da die eigentlichen Früchte die kleinen braunen Kerne sind, die im Butzen stecken. Wenn du einen Apfel quer durchschneidest, siehst du die fünf Kammern, in denen sie meist zu zweit zu Hause sind, besonders gut. Das schmackhafte Drumherum dient wie immer in der Natur dazu, möglichst viele Tiere dazu zu bringen, die Samen nach einem langen Verdauungsspaziergang möglichst weitflächig zu verteilen.

Auf diesen Weg der Vermehrung sind die Obstbauern zum Glück nicht angewiesen. Sie züchten und veredeln Apfelsorten seit rund 6000 Jahren auf der Grundlage von wenigen Urbäumen. Deren direkte Nachfahren stehen immer noch in Kasachstan. Bis 1993 hieß die Hauptstadt des Landes sogar Alma-Ata: Großvater des Apfels. Über diese Apfelbaumurahnen freuen sich Biologen. Denn das Erbgut können sie nutzen, um typische Pflanzenkrankheiten wie Pilze zu vermindern. Dann müssen weniger chemische Mittel dagegen gespritzt werden, worüber sich wiederum alle Apfelesser freuen.

Laut einer Redewendung soll man Äpfel und Birnen nicht miteinander vergleichen. Damit ist gemeint, dass unterschiedliche Dinge nicht einander gegenübergestellt werden können. Dabei gelten Birnen und auch Quitten als Apfelfrüchte. Aber sowohl in der Form und im Geschmack unterscheiden sie sich dann eben doch.

Sag dem Bauern nicht, wie gut seine Birnen mit dem Käse schmecken – sonst behält er sie für sich! Diese Weisheit stammt aus Italien. Die milde Süße von Birnen passt nämlich so gut zu leckerem Käse ... Die meisten Quittensorten müssen dagegen gekocht werden, bevor man sie überhaupt genießen kann. Auf Portugiesisch heißen Quitten »Marmelo«. Woher da wohl der Begriff Marmelade stammt?

Herkunft:

Europa, Asien, Nordamerika

Namen für die Kerngehäuse von Apfelfrüchten:

Butze, Görpsi, Hünkelbein, Krepshkopp und 56 weitere



